



## Pulled Pork Sandwich mit Chipotle

mit Coleslaw und gebackenen Süßkartoffeln



ca. 1h



3-4 Personen

Dieser extravagante Burger ist die etwas ausgedehntere Zubereitungszeit jede Sekunde wert: Die Schweinenackensteaks dürfen nämlich ausgiebigst in einer köstlichen Mixtur aus rauchiger Chipotle-Brühe, Tomaten, Knoblauch und BBQ-Sauce schmoren, bis sie fast von allein auseinanderfallen. Erst dann kommt das köstliche Pulled Pork mit cremigem Coleslaw und roten Zwiebelringen in dein weiches Hefebrioche. Alles zu seiner Zeit ...

## Was du von uns bekommst

- 2 Knoblauchzehen
- 3 Tomaten
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 1 Päckchen Chipotle-Chiliflocken
- 4 Schweinenackensteaks
- 3 Päckchen BBQ-Sauce<sup>9,10</sup>
- 2 Süßkartoffeln
- 2 Weißkohle
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 rote Zwiebel
- 4 Brioche-Burgerbrötchen<sup>1,3,7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise<sup>3</sup>
- 2EL Weizenmehl<sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- Wasserkocher
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

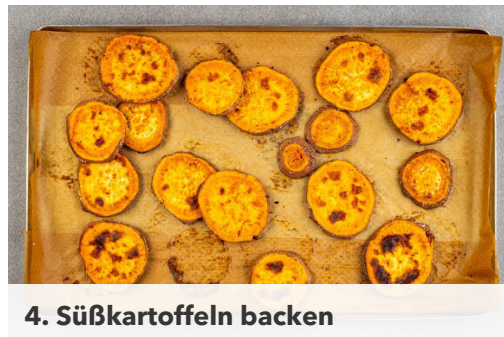
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 809kcal, Fett 39.6g, Kohlenhydrate 73.9g, Eiweiß 38.0g



1. Zutaten vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **½ der Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden. 600ml Wasser in einem Wasserkocher aufkochen, dann die **½ des Brühwürzes** und die **Chiliflocken** in dem heißen Wasser auflösen.



4. Süßkartoffeln backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Wenn das **Fleisch** ca. 15Min. geköchelt hat, die **Süßkartoffeln samt Schale** in 3-5mm dünne Scheiben schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Pflanzenöl, ½TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer vermengen und gleichmäßig verteilen. Im Ofen in ca. 20Min. goldbraun backen, dabei einmal wenden.



2. Fleisch schneiden

Das **Fleisch** trocken tupfen, jeweils vierteln und ggf. größere Fettstücke entfernen. Beide Seiten mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



5. Coleslaw zubereiten

Die **Weißkohle** in feine Streifen schneiden und ca. 30Sek. mit den Händen weich kneten. Die **Lauchzwiebeln** in dünne Ringe schneiden und mit dem **Weißkohl**, 4EL Mayonnaise, 2EL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz, Pfeffer und Zucker zu einem **Coleslaw** vermengen. Die **übrigen Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.



3. Fleisch köcheln

Das **Fleisch** in einem großen Topf mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. goldbraun anbraten, dann die Hitze reduzieren, den **Knoblauch** hinzufügen und ca. 30Sek. mitbraten. Mit 2EL Mehl bestäuben, dann die **Tomatenwürfel**, die **Chilibrühe**, die **BBQ-Sauce** sowie je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer einrühren und bei mittlerer Hitze 35-45Min. köcheln lassen.



6. Sandwichs belegen

Die **Brötchen** zu den **Süßkartoffeln** auf das Backblech legen und 3-5Min. im Ofen mitbacken, herausnehmen und aufschneiden. Das **Fleisch** aus dem Topf nehmen, in dünne Streifen schneiden und wieder mit der **Sauce** vermengen. Die **Brötchen** mit dem **Coleslaw**, dem **Pulled Pork samt Sauce**, den **Zwiebeln** und den **Tomatenscheiben** füllen und mit den **Süßkartoffeln** servieren.